

**Методические материалы, разработанные преподавателями Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Очная форма обучения, 2022 -2023 уч.год**

Автор	Наименование
	Методические указания для обучающихся по изучению учебных предметов, дисциплин, МДК
Елаш В.В.	Методические указания для обучающихся по изучению учебного предмета ОУП.01 Русский язык
Елаш В.В.	Методические указания для обучающихся по изучению учебного предмета ОУП.02 Литература
Демьянов А.В.	Методические указания для обучающихся по изучению учебного предмета ОУП.03 Математика
Шведова Е.Е.	Методические указания для обучающихся по изучению учебного предмета ОУП.04 Иностранный язык
Ильютенко С.Н.	Методические указания для обучающихся по изучению учебного предмета ОУП.05 История
Воробьев В.И.	Методические указания для обучающихся по изучению учебного предмета ОУП.06 Физическая культура
Лагутенкова Г.В.	Методические указания для обучающихся по изучению учебного предмета ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности
Елаш В.В.	Методические указания для обучающихся по изучению учебного предмета ОУП.08 Астрономия
Ромашина Н.В.	Методические указания для обучающихся по изучению учебного предмета ОУП.09 Информатика
Филатова Н.Н.	Методические указания для обучающихся по изучению учебного предмета ОУП.10 Экономика
Елаш В.В.	Методические указания для обучающихся по изучению учебного предмета ОУП.11 Родная литература
Сидоренко И.В. Савелькина Н.А.	Методические указания для обучающихся по изучению учебного предмета ДУП.01 Основы естественнонаучных знаний
Чавыкина Е.В.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОГСЭ.01. «Основы философии»
Ильютенко С.Н.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОГСЭ.02. «История»
Дробышевская Е.В.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОГСЭ.03. «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
Воробьев В.И.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОГСЭ.04. «Физическая культура»
Костикова С.В.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОГСЭ.05. «Психология общения»
Ильютенко С.Н.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОГСЭ.06. «Культурология»
Сидоренко И.В.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ЕН.01. «Экологические основы природопользования»
Савелькина Н.А.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ЕН.02. «Химия»
Панаскина Л.А.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОП.01. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»
Костикова С.В.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОП.02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Чавыкина Е.В.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение организаций питания»
Чавыкина Е.В.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОП.04. «Организация обслуживания»
Лагутенкова Г.В.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОП.05. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
Филонова Е.П.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОП.06. «Правовые основы профессиональной деятельности»
Ромашина Н.В.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОП.07. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
Лагутенкова Г.В.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОП.08. «Охрана труда»
Ильютенко С.Н.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОП.09. «Безопасность жизнедеятельности»
Филатова Н.Н.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОП.10. «Основы финансовой грамотности»
Киреева А.В.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОП.11. «Пищевые добавки, применяемые в общественном питании»
Киреева А.В.	Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины ОП.12. «Мировая кухня»
Чавыкина Е.В.	Методические указания для обучающихся по изучению МДК. 01.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»
Чавыкина Е.В.	Методические указания для обучающихся по изучению МДК. 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»
Чавыкина Е.В.	Методические указания для обучающихся по изучению МДК. 02.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента»
Чавыкина Е.В.	Методические указания для обучающихся по изучению МДК.02.02. «Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»
Чавыкина Е.В.	Методические указания для обучающихся по изучению МДК.03.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»
Чавыкина Е.В.	Методические указания для обучающихся по изучению МДК. 03.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»
Чавыкина Е.В.	Методические указания для обучающихся по изучению МДК. 04.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»
Чавыкина Е.В.	Методические указания для обучающихся по изучению МДК. 04.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»
Киреева А.В.	Методические указания для обучающихся по изучению МДК. 05.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»
Киреева А.В.	Методические указания для обучающихся по изучению МДК. 05.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»
Филатова Н.Н.	Методические указания для обучающихся по изучению МДК. 06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала»

Костикова С.В.	Методические указания для обучающихся по изучению МДК. 07.01. «Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции по профессии 16675 Повар »
	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплинам, МДК
Ильютенко С.Н.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ОГСЭ.02. «История»
Дробышевская Е.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ОГСЭ.03. «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
Костикова С.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ОГСЭ.05. «Психология общения»
Ильютенко С.Н.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ОГСЭ.06. «Культурология»
Савелькина Н.А.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ЕН.02. «Химия»
Панаскина Л.А.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ОП.01. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»
Костикова С.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ОП.02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
Чавыкина Е.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ОП.03. «Техническое оснащение организаций питания»
Чавыкина Е.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ОП.04. «Организация обслуживания»
Лагутенкова Г.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ОП.05. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
Филонова Е.П.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ОП.06. «Правовые основы профессиональной деятельности»
Ромашина Н.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ОП.07. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
Лагутенкова Г.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ОП.08. «Охрана труда»
Киреева А.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ОП.12. «Мировая кухня»
Чавыкина Е.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по МДК. 01.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»
Чавыкина Е.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по МДК. 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»
Чавыкина Е.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по МДК. 02.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента»
Чавыкина Е.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по МДК. 02.02. «Процессы

	приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»
Чавыкина Е.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по МДК. 03.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»
Чавыкина Е.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по МДК. 04.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»
Чавыкина Е.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по МДК. 04.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»
Киреева А.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по МДК. 05.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»
Киреева А.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по МДК. 05.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»
Филатова Н.Н.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по МДК. 06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала»
Костикова С.В.	Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по МДК. 07.01. Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции по профессии 16675 Повар
	Методические указания для обучающихся по выполнению лабораторных и практических работ учебных предметов, дисциплин
Савелькина Н.А.	Методические указания по выполнению практических работ по учебному предмету ДУП.01 Основы естественнонаучных знаний
Савелькина Н.А.	Методические указания по выполнению лабораторных работ по учебному предмету ДУП.01 Основы естественнонаучных знаний
Демьянов А.В.	Методические указания по выполнению практических работ по учебному предмету ОУП.03 Математика
Лагутенкова Г.В.	Методические указания по выполнению практических работ по учебному предмету ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности
Ильютенко С.Н.	Методические указания по подготовке к семинарам по дисциплине ОГСЭ.06. «Культурология»
Чавыкина Е.В.	Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине ОП.03. «Техническое оснащение организаций питания»
Чавыкина Е.В.	Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине ОП.04. «Организация обслуживания»
Лагутенкова Г.В.	Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине ОП.05. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
Филонова Е.П.	Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине ОП.06. «Правовые основы» профессиональной деятельности
Лагутенкова Г.В.	Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине ОП.08. «Охрана труда»
	Учебные пособия, практикумы по учебным предметам, дисциплинам, профессиональным модулям
Елаш В.В.	Практикум по учебному предмету ОУП.01 Русский язык

Елаш В.В.	Русский язык. Теория: учебное пособие
Елаш В.В.	Русская литература : учебное пособие в двух частях
Елаш В.В.	Родная литература: учебное пособие
Елаш В.В.	Хрестоматия по родной литературе: учебное пособие
Елаш В.В.	Практикум по учебному предмету ОУП.08 Астрономия
Елаш В.В.	Астрономия: учебное пособие
Дробышевская Е.В.	Грамматический практикум по английскому языку для студентов 1 курса
Дробышевская Е.В.	Фонетический практикум по английскому языку
Дробышевская Е.В. Шведова Е.Е.	Практикум по английскому языку для студентов 1 курса
Дробышевская Е.В.	Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебное пособие
Шведова Е.Е.	Начальный курс технического перевода: учебное пособие
Шведова Е.Е.	Business English: учебное пособие
Ильютенко С.Н.	История родного края: учебное пособие
Ильютенко С.Н.	Культурология: курс лекций в двух частях
Ильютенко С.Н.	Практикум по учебному предмету ОУП.05 История
Филатова Н.Н.	Практикум по учебному предмету ОУП.10 Экономика
Ромашина Н.В.	Практикум по учебному предмету ОУП.09 Информатика
Ромашина Н.В.	Информатика: учебное пособие
Сидоренко И.В.	Экологические основы природопользования: курс лекций
Сидоренко И.В.	Лабораторный практикум по учебному предмету ДУП.01 Основы естественнонаучных знаний. Раздел Биология
Панаскина Л.А.	Практикум по дисциплине ОП.01. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»
Филатова Н.Н.	Практикум по дисциплине ОП.10. «Основы финансовой грамотности»
Филатова Н.Н.	Практикум по профессиональному модулю ПМ. 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
Савелькина Н.А.	Лабораторный практикум по дисциплине ЕН.02. «Химия»
Савелькина Н.А.	Химический состав пищевого сырья продуктов, его технологическое значение: учебное пособие
Савелькина Н.А.	Физико-химическое состояние и строение пищевого сырья и продуктов. Химическое превращение основных компонентов пищевого сырья и пищевых продуктов при хранении и переработке: учебное пособие
Савелькина Н.А.	Методы анализа пищевого сырья и продуктов: учебное пособие
Ильютенко С.Н.	Практикум по дисциплине ОП.09. «Безопасность жизнедеятельности»
Киреева А.В.	Мировая кухня: учебное пособие
Киреева А.В.	Лабораторный практикум по дисциплине ОП.12. «Мировая кухня»
Киреева А.В.	Пищевые добавки, применяемые в общественном питании: учебное пособие

Киреева А.В.	Практикум по дисциплине ОП.11. «Пищевые добавки, применяемые в общественном питании»
Киреева А.В.	Лабораторный практикум по профессиональному модулю ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Костикова С.В.	Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие
Костикова С.В.	Практикум по дисциплине ОП.02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
Костикова С.В.	Технологические процессы механической, кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса : учебное пособие
Костикова С.В.	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск: в двух частях : учебное пособие
Ромашина Н.В.	Практикум по дисциплине ОП.07. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
Ромашина Н.В.	Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие
Чавыкина Е.В.	Практикум по профессиональному модулю ПМ.01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»
Чавыкина Е.В.	Практикум по профессиональному модулю ПМ.02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
Чавыкина Е.В.	Практикум по профессиональному модулю ПМ.03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
Чавыкина Е.В.	Практикум по профессиональному модулю ПМ.04. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
Методические указания к выполнению курсовой и дипломной работы	
Филатова Н.Н.	Методические указания к выполнению курсовой работы по профессиональному модулю ПМ. 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
Чавыкина Е.В.	Методические указания к выполнению курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
Чавыкина Е.В.	Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело